Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Morat

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
10 à 12°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Pouilly-Fuissé "Le Haut de La Roche" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Exposition haut de côteaux sur le versant sud-est, de la Roche de Vergisson. Sa superficie est d'un hectare sur le lieu-dit cadastral « Sur La Roche ». Le sol peu profond est constitué de calcaire du jurassique. Les vignes âgées de 40 à 50 ans sont sur un secteur très minéral.

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et immédiatement pressés. Après le débourbage, les moûts sont mis à fermenter directement en fûts (fûts de chêne français âgés de 1 à 7 ans). Le vin séjourne sur lies jusqu'au mois d'août suivant. Après des bâtonnages et ouillages réguliers, les fermentations malolactiques terminées, le vin est alors soutiré, assemblé, filtré légèrement et mis en bouteilles.

Notes de dégustation :

Ce vin d'une belle robe jaune or montre de réelles qualités aromatiques. Nez marqué par des notes minérales sur fond citronné. La bouche est tendre et charnue, pleine de fraîcheur. C'est un vin puissant et long en bouche. Le calcaire lui apporte un côté minéral et une structure complexe.

Mets d'accompagnements

Parfait compagnon avec les poissons de mers et de rivières cuits à la vapeur, avec une sauce au beurre ou un poulet rôti au citron. Filets de sole à la Normande, coquilles Saint Jacques à la crème. Il peut aussi très bien s'apprécier nature en apéritif.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com